

SNI

SNI 01-3742-1995

Standar Nasional Indonesia



Berdasarkan usulan dari Departemen Perindustrian
standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional - DSN
menjadi Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan nomor :
SNI 01-3742-1995

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh	2
5 Cara uji	2
6 Syarat penandaan	5
7 Cara pengemasan	5

Bihun instan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan bihun instan.

2 Definisi

Bihun instan adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan, yang diizinkan, berbentuk khas bihun dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 3 menit.

3 Syarat mutu

Syarat mutu bihun instan sesuai dengan tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu bihun instan

No.	Uraian	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau		normal
1.2	Rasa		normal
1.3	Warna		normal
2	Benda-benda asing		tidak boleh ada
3	Keutuhan, %, b/b		min. 90
4	Uji kematangan (bihun : air 1 : 5) b/b	menit	maks. 3
5	Air, %, b/b		maks. 11
6	Abu tanpa garam, % b/b		maks. 2

Tabel (lanjutan)

No.	Uraian	Satuan	Persyaratan
7	Protein (N x 6,25), %, b/b		min. 6
8	Derajat asam, mg KOH/100 g contoh		maks. 3
9	Bahan tambahan makanan		sesuai SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Men.Kes.No. 722/ Men.Kes/Per/IX/88.
10	Cemaran logam :		
10.1	Timbal (Pb), mg/kg		maks. 1,0
10.2	Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 10,0
10.3	Seng (Zn), mg/kg		maks. 40,0
10.4	Raksa (Hg), mg/kg		maks. 0,05
11	Arsen (As), mg/kg		maks 0,5
12	Cemaran mikroba :		
12.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^6$
12.2	E. coli	APM/g	< 3
12.3	Kapang	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^4$

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

5 Cara uji

5.1 Persiapan contoh uji kimia

Hancurkan bihun bersama-sama bumbu-bumbu yang sudah ada dengan blender, sampai berbentuk tepung.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman butir 1.2.*

5.3 Benda-benda asing

Cara uji benda-benda asing sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.3.*

5.4 Keutuhan

- a) Buka bungkus bihun dan timbang berat keseluruhan bihunnya saja (a gram).
- b) Pisahkan bihun yang hancur dan timbang (b gram).

c) Keutuhan bihun =
$$\frac{a - b}{a} \times 100 \%$$

5.5 Uji kematangan bihun

- a) Timbang 25 g bihun
- b) Masak air sebanyak 125 ml sampai mendidih, lalu masukkan bihun yang telah ditimbang
- c) Tunggu paling lama 3 menit sambil diaduk sampai untaian bihun terurai
- d) Angkat bihun dari airnya dan amati kematangan bihun
- e) Bihun matang jika :
tekstur kenyal, semua bagian bihun menyerap air, dan bihun terasa licin di mulut.

5.6 Air

Cara uji sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 5.*

5.7 Abu tanpa garam

5.7.1 Prinsip

Selisih kadar abu dengan kadar garam.

5.7.2 Cara kerja

- a) Tetapkan kadar abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 6.1.*
- b) Tetapkan kadar garam sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, butir 15.1.

5.7.3 Perhitungan

Hitung kadar abu tanpa garam dengan cara mengurangi kadar abu dengan kadar garam.

5.8 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 7.1.*

5.9 Derajat asam

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01 - 3555 - 1994, *Cara uji minyak dan lemak, butir 5.*

5.10 Bahan tambahan makanan

5.10.1 Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

5.10.2 Cara uji bahan pengawet sesuai SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

5.11 Cemarkaran logam

Cara uji makanan dan minuman sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkaran logam.*

5.12 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkaran logam.*

5.13 Cemarkaran mikroba

Cara uji cemarkaran mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkaran mikroba.*

6 Syarat penandaan

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan tentang label dan periklanan untuk makanan dan minuman.

7 Cara pengemasan

Bihun instan dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id